

## MANIPULADOR DE ALIMENTOS. BARES Y RESTAURANTES



**Área:** AGRICULT-AGROALIMENTARIO

**Modalidad:** Teleformación

**Duración:** 10 h

**Precio:** Consultar

[Curso Bonificable](#)

[Contactar](#)

[Recomendar](#)

[Matricularme](#)

### DESTINATARIOS

La acción formativa está dirigida a profesionales interesados en reciclar su formación, con la finalidad de potenciar sus habilidades y destrezas en el desempeño de sus funciones laborales.

### OBJETIVOS

Capacitar al alumno/a en la realización de una adecuada manipulación de alimentos, con el fin de respetar y proteger la salud de los consumidores en el sector de los bares y restaurantes.

### CONTENIDOS

1. LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE
  1. El manipulador en la cadena alimentaria
  2. La cadena alimentaria
  3. Definición de manipulador de alimentos
  4. Obligaciones del manipulador de alimentos
  5. Concepto de alimento
  6. Características de los alimentos de calidad
  7. Tipos de alimentos
  8. Nociones del valor nutricional
  9. Concepto de nutriente
  10. La composición de los alimentos
  11. Proceso de nutrición
  12. Recomendaciones alimentarias
  13. El nuevo enfoque del control basado en la prevención y los sistemas de autocontrol
2. ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS
  1. Concepto de contaminación y alteración de los alimentos
  2. Causas de la alteración y contaminación de los alimentos
  3. Origen de la contaminación de los alimentos
  4. Los microorganismos y su transmisión
  5. Factores que contribuyen a la transmisión
  6. Principales tipos de bacterias patógenas
  7. Las enfermedades transmitidas por el consumo de los alimentos
  8. Clasificación de las ETA
  9. Prevención de enfermedades transmisibles
  10. Tipos de enfermedades de transmisión alimentaria
3. MANIPULACIÓN HIGIÉNICA DE LOS ALIMENTOS

1. Los métodos de conservación de los alimentos
  2. Métodos de conservación físicos
  3. Métodos de conservación químicos
  4. El envasado y la presentación de los alimentos
  5. Prácticas higiénicas y requisitos en la elaboración, transformación, transporte, recepción y almacenamiento de los alimentos
  6. Prácticas higiénicas y manipulación de alimentos
  7. Requisitos en la recepción y el transporte
  8. Requisitos de almacenamiento de los alimentos
  9. Requisitos de los materiales en contacto con los alimentos
  10. Higiene del manipulador
  11. Hábitos del manipulador
  12. Estado de salud del manipulador
  13. Higiene en locales, útiles de trabajo y envases
  14. Limpieza, desinfección y control de plagas
  15. Limpieza y desinfección
  16. Control de plagas
  17. Desinsectación y desratización
- 4. PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGICOS. ETIQUETADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**
1. Principios del control de alérgenos
  2. Reglamento sobre la información alimentaria facilitada al consumidor
  3. Principales novedades
  4. Información sobre la presencia en los alimentos de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias
  5. Nuevas normas
  6. Cómo facilitar la información al consumidor
  7. Legislación aplicable al control de alérgenos
- 5. MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA Y LA RESTAURACIÓN**
1. Profundización en los aspectos técnico-sanitarios específicos del sector de la hostelería y la restauración
  2. Los establecimientos de restauración
  3. Requisitos de las comidas preparadas
  4. Responsabilidad sanitaria de los establecimientos de restauración
  5. Responsabilidad del manipulador de alimentos
  6. Los sistemas de autocontrol APPCC y GPCH propios del sector de la hostelería y la restauración
  7. Conceptos básicos del APPCC
  8. Objetivos y ventajas del APPCC
  9. Fases del APPCC
  10. Guía de Prácticas Correctas de higiene (GPCH)
  11. Cumplimentación e importancia de la documentación de los sistemas de autocontrol: trazabilidad
  12. La trazabilidad en la cadena alimentaria
  13. Disposiciones normativas y autorizaciones requeridas en el sector de la hostelería y la restauración

## REQUISITOS

Los requisitos mínimos de asistencia y participación serán avalados por los registros correspondientes que incluirán, entre otros, los siguientes aspectos, que serán determinantes para la consecución del certificado de aprovechamiento:

1. Haber participado en el foro (Obligatorio: 1 entrada)
2. Haber visualizado al 75% el contenido; además de realizar las actividades tipo por cada una de las unidades didácticas.
3. Superar la prueba final con una nota mínima de 5 puntos.

Asimismo, el alumnado debería acumular un tiempo mínimo de conexión que se aproxime al 75% de las horas de la acción formativa, siguiendo recomendaciones de los correspondientes organismos de control, para evitar posibles incidencias.

Todos estos requisitos serán comprobados a través de la plataforma virtual de aprendizaje.

## **CONTROLES APRENDIZAJE**

Al finalizar el curso, deberás realizar una prueba de evaluación final tipo test.